

Cupcake Brownies Satoimo (*Cc-Browsa*) CV Firici Group

Nurbaya Busthanul¹, Masyhur Syafiuddin², Heliawati³, Rasyidah Bakri⁴, Rima Rahmawati⁵,
Cindy Fatika Sunaryani⁶, Moh. Fiqry Rosaldi⁷

^{1,3,4,5,6,7}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar

²Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar

Email: n.busthanul0963@gmail.com

Abstrak

Satoimo (*Colocasia esculenta* var. *antiquorum*) atau biasa dikenal dengan talas jepang merupakan salah satu sumber pangan karbohidrat tak-biasa karena kaya akan hyaluronic acid (HA), suatu zat yang diproduksi alami dalam tubuh dan menghasilkan kolagen alami. Bahan pangan yang kaya energi, namun rendah karbohidrat ini juga dikenal sebagai anti-oksidan dan anti-aging. Selain itu dapat dibuat berbagai macam makanan yang lezat, namun belum banyak dalam bentuk brownies. Tujuan pendirian ‘pra-startup’ CV. FIRICI GROUP adalah untuk melakukan percobaan produksi dan pemasaran **cupcake brownies satoimo** berbasis inovasi yang lezat dan bergizi, higienis, harga terjangkau, dan ekonomis sehingga dapat dikembangkan sebagai usaha (bisnis). Usaha yang dibentuk dan dikelola oleh tiga mahasiswa di bawah binaan para dosen pembimbing telah berproduksi dan hasilnya dipasarkan sesuai rencana (target); yakni minimal 450 box sebulan, dengan total target 5.400 unit. Dengan harga jual sebesar Rp7.000/box, maka diperoleh hasil penjualan sebesar Rp3.150.000/bulan. Sementara total modal awal yang dibutuhkan hanya sebesar Rp2.787.000 atau masing-masing Rp929.000 per orang. Hasil analisis ekonomi dengan beberapa indikator, menunjukkan bahwa usaha *CC-BROWSA* yang diinisiasi oleh ‘CV FIRICI GROUP’ layak untuk dikembangkan di Makassar.

Kata kunci: cakebrownies, satoimo, talas jepang, pra-startup.

PENDAHULUAN

Latar Belakang. Satoimo (*Colocasia esculenta* var. *antiquorum*) atau biasa dikenal dengan talas jepang merupakan salah satu sumber pangan karbohidrat tak-biasa karena kaya akan hyaluronic acid (HA), suatu zat yang diproduksi alami dalam tubuh dan menghasilkan kolagen alami. Bahan pangan yang kaya energi, namun rendah karbohidrat ini juga dikenal sebagai anti-oksidan dan anti-aging. Selain itu dapat dibuat berbagai macam makanan yang lezat, namun belum banyak dalam bentuk brownies.

Tujuan dan Rencana Penanganan Masalah. Tujuan pendirian ‘pra-startup’ CV. FIRICI GROUP adalah

untuk melakukan percobaan produksi dan pemasaran **cupcake brownies satoimo** berbasis inovasi yang lezat dan bergizi, higienis, harga terjangkau, dan ekonomis sehingga dapat dikembangkan sebagai usaha (bisnis).

Tinjauan Pustaka. Secara konseptual produk adalah pemahaman subyektif dari produsen atas sesuatu yang bisa ditawarkan, sebagai usaha untuk mencapai tujuan organisasi melalui pemenuhan kebutuhan dan keinginan konsumen, sesuai dengan kompetensi dan kapasitas organisasi serta daya beli pasar (Tjiptono, 2002). Produk meliputi kualitas, keistimewaan, desain, gaya, keanakeragaman, bentuk, merek, kemasan, ukuran, pelayanan dan jaminan. Produk

mempunyai wujud tertentu dan sifat-sifat fisik tertentu, disamping itu terdapat tenggang waktu antara saat diproduksi suatu produk dengan saat dikonsumsi produk tersebut oleh konsumen (Kasmir, 2010).

Talas Jepang juga mengandung serat yang baik untuk pencernaan, sehingga dapat menjadi bahan campuran pembuatan brownies, agar-agar, campuran es krim, biskuit dan sup. Modifikasi sebagai perubahan struktur molekul dari pati dapat dilakukan secara kimia, fisika maupun enzimatis (Subagio A, 2007).

Talas jepang memiliki rasa gatal disebabkan oleh adanya kristal kecil berbentuk jarum halus yang tersusun atas kalsium oksalat yang disebut raphide (Bradbury and Nixon, 1998). Namun dapat dihilangkan dengan pemanasan (Smith, 1997). Pemanasan dilakukan melalui penjemuran, pemasakan (Lee, 1999); perebusan, perendaman dalam air hangat, pemanggangan (Iwuoha dan Klau, 1994); dan pengeringan. Pemanasan menyebabkan ikatan ion antar karbon kalsium oksalat terputus dan bagian organik terdekomposisi sebelum titik leleh tercapai. Perendaman umbi dalam air hangat (38-48°C) selama kurang dari 4 jam diklaim dapat menurunkan kadar komponen penyebab gatal tanpa menyebabkan gelatinisasi pati (Nur, 1986).

Produk kami bernama “CC-BROWSA (Cup Cake Brownies Satoimo)”. Penggunaan kata CC dikarenakan brownies ini kemasannya berbentuk cup seperti cup cake dan penggunaan BROWSA dikarenakan ingin memadukan kata brownies dan satoimo. Kemasan cup ini dimaksudkan agar konsumen yang ingin mencoba rasa CC-BROWSA dapat mencoba 1 cup terlebih dahulu dan tidak akan mubadzir jika mereka nantinya kurang menyukai produk kami karena 1 cup sudah cukup, tidak terlalu banyak ataupun sedikit. Memiliki berat netto 100 gram per cup, warna dasar coklat dengan bentuk dimensi yang unik: dalam cup dengan diameter ± 6,5 cm (Gambar 1), dan dimasukkan ke dalam box atau kotak dengan ukuran ± 9x9x10,5 cm (Gambar 2).

Produk kami yaitu brownies satoimo yang berbentuk padatan yang serupa dengan brownies lainnya tetapi produk kami menambahkan talas jepang pada bahan baku utama dari brownies itu sendiri. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan dalam proses pembuatan produk ini ditunjukkan pada Tabel 1.



Gambar 1, Produk CC-BROSA



Gambar 2. Bentuk kemasan CC-BROSA

Label produk adalah bagian dan identitas produk. Menurut Tjiptono (2002), terdapat tiga macam yaitu (i) *Brand Label*, yaitu merek yang diberikan pada produk atau dicantumkan pada kemasan; (ii) *Descriptive Label*, yaitu label yang memberikan informasi objektif mengenai penggunaan, konstruksi atau pembuatan, perawatan atau perhatian dan kinerja produk serta karakteristik-karakteristik lainnya yang berhubungan dengan produk; dan (iii) *Grade Label*, yaitu label yang mengidentifikasi penilaian kualitas produk dengan huruf, angka atau kata. Untuk Browsa diperlihatkan dengan Gambar 3.



Gambar 3. Label CC-BROSA

Tabel 1. Alat dan Bahan Produk CC-BROWSA

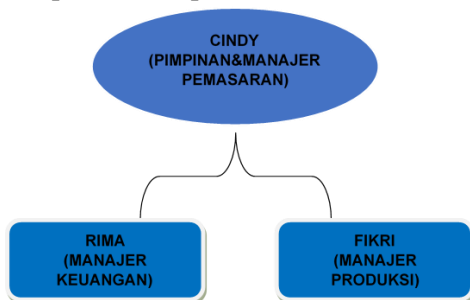
NO.	JENIS ALAT DAN BAHAN	JUMLAH KEBUTUHAN (UNIT)
1.	Talas Jepang	16 buah (200 g)
2.	Tepung Instant Pondan Brownies	1 bungkus
3.	Telur	6 butir
4.	Margarin	3 sendok makan
5.	Margarin putih (Topping)	½ kg
6.	Oreo (Topping)	48 butir
7.	Gula Pasir (Topping)	2 sendok makan

METODE

Pada dasarnya metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah metode evaluasi dengan tiga tahap. Tahap *pertama* adalah membangun organisasinya berupa perusahaan kecil berbentuk CV untuk mawadahi kegiatan (aspek organisasi). *Kedua*, melakukan percobaan atau pengujian teknis produksi untuk memastikan kemampuan teknologi produksi menghasilkan produk layak konsumsi (aspek teknis); dan *ketiga*, melakukan evaluasi kelayakan investasi usaha untuk memastikan *sustainability* usaha (aspek keuangan). Khusus tahap tiga dititik-beratkan pada proyeksi Rugi-Laba.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Aspek Administrasi. Dua hal yang paling utama; yakni terbentuknya organisasi SDM dan penunjangnya untuk menjalankan fungsi manajemen, dan diperolehnya perizinan agar memenuhi syarat konstitusional untuk beroperasi. Susunan manajemen CV BROSA terdiri atas Mnajer: Cindy Fatika, Manajer Keuangan Rima dan manajer produksi Fiqry. Sedan anggaran perizinan dan administrasi lainnya diperlihatkan pada Tabel 1.



Tabel 1. Anggaran Biaya yang Dikeluarkan Untuk Alokasi Biaya Perizinan

No	Jenis Perizinan	Instansi Yang Mengeluarkan	Masa Berlaku (tahun)	Biaya Perizinan (Rp)		
				Pokok (Rp)	Pengurusan (Rp)	Jumlah (Rp)
1	2	3	4	5	6	7
1	Surat Izin Tempat Usaha	Dinas Perdagangan	3 tahun	360.000	50.000	410.000
2	Surat Izin Usaha Perdagangan	Dinas Perdagangan	5 tahun	1.500	30.000	1.530.000

3	Surat Tanda Daftar Perusahaan	Dinas Perindustrian	5 tahun	350.000	30.000	380.000
4	Surat Izin Dinas Kesehatan	Dinas Kesehatan	5 tahun	900.000	30.000	930.000
5	Surat Izin Halal	MUI	2 tahun	500.000	30.000	530.000
6	Nomor Pokok Wajib Pajak	Kantor Pelayanan Pajak	-	-	25.000	25.000
7	Surat Izin Gangguan	Polres Makassar	1 tahun	200.000	30.000	230.000
						4.035
Total						.000

Aspek pasar dan pemasaran. Lokasi pemasaran difokuskan pada Kawasan Tamalanrea dengan pertimbangan dekat dari tempat produksi dan sebagai pintu gerbang Kota Makassar dari arah utara. Jumlah unit penjualan adalah kl 450 unit per bulan. Untuk hal pemasaran ini, terdapat tiga kompetitor existing di Kawasan ini: Brownies Amanda dengan permintaan 600 unit BoluTa 500 unit, dan Browcyl 500 unit per bulan (asil survei). Denga demikian posisi pasar (*market share*) produk CC-BROSA adalah sekitar 22% dari total permintaan.

Aspek Produksi. Produksi tidak hanya menciptakan produk sebagai keluaran (*output*), namun juga menggunakan berbagai faktor produksi sebagai masukan (*input*). Sebagaimana yang dikemukakan oleh Prawirosentono (1997) bahwa produksi adalah membuat atau menghasilkan produksi suatu barang dari berbagai bahan lain. Produksi sebagai suatu proses, diartikan sebagai cara, metode ataupun teknik bagaimana produksi itu dilaksanakan atau suatu kegiatan untuk menciptakan dan menambah kegunaan (*utility*) suatu barang dan jasa. Proses produksi dalam konteks kewirausahaan adalah merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor produksi seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana, agar menghasilkan produk yang dibutuhkan dan sesuai dengan yang diharapkan oleh konsumen (Rukka, 2011). Selain teknologi dan SDM maka hal yang sangat penting terkait produksi adalah ketersediaan

bahan baku. Bahan baku dan harganya diperlihatkan pada Tabel 2. Peralatan pada Tabel 3

Tabel 3. Bahan Baku Produksi CC BROWSA

No	Jenis Bahan	Jumlah Kebutuhan (unit)	Harga Satuan (Rp/unit)	Jumlah Biaya (Rp)	Sumber Pasokan
I BAHAN LANGSUNG					
1	Satoimo	16 buah	600	9.600	Pt. Satoimo Sulawesi Sukses
2	Tepung Instant Pondan	1 bungkus	27.000	27.000	Indomaret
3	Telur	6 butir	1.700	10.200	Toko Kue
4	Margarin	3 sachet (@ 17 gram)	1.000	3.000	Toko Kue
5	Margarin Putih	½ kg	10.000	5.000	Toko Kue
6	Gula Pasir	Secukupnya	1.000	1.000	Toko Kue
7	Oreo	1 cup	8.000	8.000	Indomaret
Sub-Total Biaya Bahan Langsung				63.800	
II BAHAN TIDAK LANGSUNG					
1.	Kompore	1 buah	250.000	250.000	Toko Elektronik
2.	Tabung Gas+Isi	1 buah	150.000	150.000	Toko Online
3.	Mixer	1 buah	130.000	130.000	Toko Online
4.	Oven	1 buah	300.000	300.000	Toko Online
4.	Kemasan	24 buah	1.500	36.000	Toko Kue
Sub-Total Biaya Bahan Tidak Langsung				566.000	
TOTAL BIAYA PENG. BAHAN				629.800	

Aspek Keuangan. Kebutuhan keuangan meliputi kebutuhan awal yang meliputi modal investasi dan modal kerja. Modal ini bisa berupa uang dan tenaga (keahlian). Modal uang biasa digunakan untuk membiayai berbagai keperluan usaha, seperti biaya prainvestasi, pengurusan izin, biaya investasi untuk membeli aset, hingga modal kerja. Sedangkan modal keahlian adalah kepewasaan seseorang dalam menjalankan suatu usaha (Darsono, 2005).

Menurut Rukka (2011), modal yang digunakan dalam menjalankan perusahaan terdiri dari modal investasi dan modal kerja. Berikut ini memperlihatkan komposisi modal (Tabel 4)

Berikut ini adalah sumber modal dari usaha Brownies Satoimo (Tabel 5)

Tabel 4. Sumber Modal Usaha Brownies Satoimo

No	Jenis Modal	Sumber Modal		Total	
		Sendiri (Rp)	Pinjaman (Rp)	(Rp)	(%)
1	Modal Investasi	63.800	0	63.800	6,86
2	Modal Kerja	866.000	0	866.000	93,14
Total		929.800	-	929.800	

Proyeksi Neraca.

Neraca adalah sebuah laporan tentang posisi keuangan perubahan pada suatu titik waktu tertentu. Menurut Imam Santoso neraca adalah suatu laporan yang menginformasikan mengenai aktiva, kewajiban dan kepemilikan (ekuitas) suatu perusahaan pada waktu tertentu. Dimana neraca menunjukkan posisi keuangan Perusahaan pada saat tanggal tertentu, biasanya pada waktu dimana buku-buku ditutup dan ditemukan sisanya pada saat akhir bulan fiscal atau kalender, sehingga neraca sering disebut dengan balance sheet (Sangkala, 2009).

Laporan neraca adalah laporan yang menunjukkan posisi keuangan perusahaan pada tanggal tertentu. Posisi keuangan yang dimaksud adalah posisi aktiva (harta lancar), passiva (kewajiban), dan ekuitas (modal) suatu perusahaan. Penyusunan komponen di dalam neraca biasanya didasarkan pada tingkat likuiditas dan jatuh temponya (Kasmir, 2010).

Harta lancar adalah harta yang diharapkan dapat diubah menjadi uang tunai dalam masa 12 bulan selama perjalanan normal bisnis; biasanya mencakup uang tunai, piutang, sediaan, dan biaya yang dibayar dimuka. *Harta tetap* adalah harta yang tidak akan diubah menjadi uang tunai; biasanya mencakup tanah, gedung, dan peralatan (Kasmir, 2010).

Kewajiban (utang) mencakup semua yang diutang oleh perusahaan dari pihak lain. *Utang lancar* mencakup hutang yang diharap untuk dibayar dalam 12 bulan, seperti pinjaman jangka pendek dari bank. *Utang jangka panjang* mencakup pinjaman jangka panjang atau yang lebih lama dari satu tahun. Ekuitas mencakup dana yang dibayarkan kepada

perusahaan oleh para pemegang saham ditukar dengan saham (Kasmir, 2010).

Modal merupakan hak atau bagian yang dimiliki oleh pihak perusahaan ditunjukkan dalam pos modal atau modal saham, surplus dan laba yang ditahan. Atau kelebihan nilai aktiva yang dimiliki oleh perusahaan terhadap seluruh hutang-hutangnya (Sangkala, 2009).

Berikut ini adalah proyeksi neraca usaha Brownies Satoimo untuk tahun pertama:

Tabel 5. Proyeksi Neraca Usaha Brownies Satoimo

No.	Uraian	Tahun pertama (Rp)
A.	AKTIVA	
I.	Aktiva Lancar	
a.	Kas	929.800
b.	Persediaan Keperluan Toko	0
c.	Persediaan Keperluan Kantor	175.000
Total Aktiva Lancar		1.104.800
II.	Aktiva Tetap	
a.	Peralatan	866.000
Total Aktiva Tetap		866.000
Total Aktiva (I+II)		1.970.800
B.	PASSIVA	
I.	Utang Jangka Pendek	
a.	Wesel Bayar	0
b.	Utang Dagang	0
c.	Kredit Modal Kerja	0
d.	Penerimaan di Muka	0
Total Utang Jangka Pendek		0
II.	Utang Jangka Panjang	
a.	Obligasi	0
b.	Kredit Investasi	0
c.	Kredit Hipotek	0
Total Utang Jangka Panjang		0

III.	Modal Sendiri	
Total Passiva (I+II+III)		929.800

Pada akhirnya analisis Rugi-Laba yang paling menentukan kelayakan usaha yang dapat dilanjutkan. CC-BROSA dinyatakan layak untuk dilanjutkan terutama disebabkan oleh kriteria-kriteria investasi yang menyatakan potensi keuntungan.

Proyeksi Rugi-Laba

Laporan yang mengikhtisarkan pendapatan dan pengeluaran perusahaan selama satu periode akuntansi, yang biasanya selama satu kuartal atau satu tahun. Laporan laba rugi merupakan laporan yang

sistematis tentang penghasilan, biaya laba rugi yang diperoleh suatu usaha selama periode tertentu (Brigham dan Houston, 2006).

Peningkatan laba perusahaan CV. FIRICI GROUP selama 5 tahun dapat dilihat pada tabel 25 di bawah ini:

Tabel 6. Proyeksi Rugi-Laba

No.	Uraian	Tahun Pertama (Rp)
1.	Hasil Penjualan	37.800.000
	(-) Potongan Penjualan	378.000
	(-) Pengembalian	0
2.	Total Penjualan Bersih	37.422.000
3.	Harga Pokok Penjualan	
a.	Persediaan Awal Barang Jadi (per 1 Januari tahun berjalan)	1.196.250
b.	Harga Pokok	
	- Bahan	63.800
	- Upah	6.000.000
	- Biaya Umum Pabrik	0
	- Penyusutan Peralatan	72.000
c.	Barang Jadi yang Tersedia (a+b)	7.332.050
d.	Perlengkapan (per 1 Desember tahun berjalan)	866.000
4.	Total Harga Pokok Penjualan	6.466.050
5.	Laba Kotor (2-4)	30.955.950
6.	Biaya Operasional/Administrasi	
e.	Gaji Tenaga Kerja	2.000.000

f.	Biaya Pemasaran	6.233.000
g.	Biaya Administrasi dan Umum	4.140.000
7.	Total Biaya Operasional/Administrasi (e+f+g)	12.373.000
8.	Laba Usaha/Operasional (5-7)	18.582.950
9.	Kewajiban Terhadap Bank	0
h.	Angsuran	0
i.	Bunga	0
10.	Total Kewajiban Terhadap Bank (h+i)	0
11.	Laba Sebelum Pajak (8-10)	18.582.950
12.	Pajak (10%)	1.858.295
13.	Laba Bersih (11-12)	16.724.655

KESIMPULAN

Setiap bulan kami menargetkan minimal 450 box yang terjual, dan kami juga menargetkan minimal 5400 unit. Data ini kami dapatkan berdasarkan perhitungan yang kami lakukan, agar perputaran uang dalam perusahaan berjalan dengan baik. Rencana pendapatan perusahaan perusahaan perbulan jika produk kami terjual sebanyak target minimal yaitu 450 box dengan harga jual sebesar Rp. 7.000/box, maka kami mendapatkan minimal hasil penjualan sebesar Rp. 3.150.000/bulan. Modal awal yang kami dapatkan dari uang pribadi masing-masing yaitu sebesar Rp. 929.000. Perusahaan pra-start-up produsen CC-BROSA dinatakan layak untuk dikembangkan

REFERENSI

- Adams, Sean. & Morioka, Noreen. (2004). *Logo Design Workbook*. Massachusetts: Rockport Publishers
- Adiwijaya M. (2008). *Perluasan Merek: "Strategi Jitu Peluncuran Produk Baru"*. Surabaya: Universitas Kristen Petra.
- Agung, Fitra Batara Dan Zirman (2011). Pengaruh Rasio Keuangan Terhadap Perubahan Laba (Studi Pada Perusahaan Industri & Chemical Yang Terdaftar Di Bursa Efek Indonesia 2007-2010). *Jurnal Universitas Riau*.
- Athoillah, A. (2010). *Dasar-Dasar Manajemen*. Bandung: Pustaka Setia

- Bahtiar Usman (2003). *Analisis Rasio Keuangan Dalam Memprediksi Perubahan Laba Pada Bank-Bank Di Indonesia. Media Riset Bisnis Dan Manajemen*. Vol.3. No.1. April.2003. Pp.59-74.
- Bradbury, J.H. Dan Holloway, W.D. (1988). *Chemistry of Tropical Root Crops: Significance For Nutrition And Agriculture In The Pacific*. Australian National Univ Pr, Canberra.
- Brigham dan Houston (2006). *Fundamental of Financial Management*. Jakarta: Salemba Empat. Hml., 50.
- Darsono (2005). *Pedoman Praktis Memahami Laporan Keuangan*. Salemba Empat. Jakarta.
- Dedes A. (2012). Kualitas Daging Sapi Segar Di Pasar Tradisional Kecamatan Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, , Hal 42-47 Vol. 7, No. 1. Universitas Brawijaya.
- Dewi A.W. (2010). *Teori Dan Pengukuran Pengetahuan dan Sikap Dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Iwuoha, I. Chinyere And F. A. Kalu. (1995). Calcium Oxalate Dan Physico-Chemical Propertise Of Cocoyam (Colocasia Esculanta And Xanthosoma Sagittifolium) Tuber Flours as Affected by Processing. *J. Food Chem*. 54:61-66.
- Jennie B.S.L. Dan W.P. Rahayu (1993). *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius
- Kasmir (2010). *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada
- Kementrian Perdagangan RI (2013). *Menuju Asean Economic Community 2015*. Direktur Jendral Perdagangan Internasional. Jakarta.
- Kotler, Philip (2001). *Manajemen Pemasaran di Indonesia*. Jakarta: Salemba
- Kurniawan, Anggoro Dwi Dan Sri Rahayu Tri Astuti (2012). Analisis Pengaruh Produk, Promosi, Harga Dan Tempat Terhadap Keputusan Pembelian (Studi Pada Kedai Amarta Semarang). *Diponegoro Journal Of Management*. Vol.1, No.1, Hal 282-289.
- Lee, W. 1999. Taro. Di Dalam Heidegger, A. (Ed) (1999). *Tropical Root Crops*. Southern Illinois University, Illionis.

- Moriarty, Sandra., Mitchell, Nancy., & Wells, William (2011). *Advertising: Edisi Kedelapan*. Jakarta: Kencana
- Nur, M. (1986). *Tanaman Talas (Colocasia Dan Beberapa Genus Yang Lain)*. Kementrian Pertanian, Jakarta.
- Orismawanti D Dan Lukman H. 2014. *Analisis Proyeksi Arus Kas Untuk Menentukan Hasil Dalam Penilaian Keputusan Kelayakan Investasi*. Bogor: Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Kesatuan.
- Prawirosentono S. 1997. *Kebijakan Kinerja Karyawan*. Yogyakarta: Bpfe
- Rukka R.M. 2011. *Buku Ajar Kewirausahaan-1*. Makassar: Unhas.
- Sangkala, Abd. Azis, "Analisis Kinerja Keuangan Berdasarkan Rasio Porfitabilitas Pada Perusahaan Pabrik Roti Tony Bakery Pare Pare," *Jurnal Ekonomi* (Makasar:Unismuh Makasar,2009)
- Santoso, Slamet (2013). *Stasistika Ekonomi Plus Aplikasi SPSS*, Ponorogo: Umpo Press.
- Smith, D.S. (1997). *Processing Vegetabkes Science And Technology*. Technonic Pubishing Company Inc., London.
- Subagio A. (2007). *Industrialisasi Modified Cassava Flour (Mocaf) Sebagai Bahan Baku Industri Pangan Untuk Menunjang Diversifikasi Pangan Pokok Nasional*. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Suharyadi (2010). *Interpretasi Hibrida Citra Satelit Resolusi Spasial Menengah Untuk Kajian Densifikasi Bangunan Perkotaan di Daerah Perkotaan Yogyakarta*. Ringkasan Disertasi. Yogyakarta: Fakultas Geografi Universitas Gadjah Mada.
- Suyanto Danang (2012). *Prosedur Uji Hipotesis Untuk Riset Ekonomi*, Yogyakarta: Alfabeta.
- Tjiptono Fandy (2002). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Penerbit Andi